

IO2 – Образователни материали и насоки
за икономическа и потребителска
компетентност

Модул: Безопасност на храните

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein

Модул [хх]: Безопасност на храните

Въведение

Модулът за безопасност на храните ще научи учениците на знания относно безопасността на храните по интерактивен начин, използвайки ясен език, за да обясни ключовите елементи за безопасността на храните и хигиената. Уменията за безопасност на храните и хигиена са жизненоважен урок.

В този модул ще разгледаме следните теми:

- Въведение в безопасността на храните и защо е важно
- Замърсяване на храни – бактерии и токсини
- Пазаруване на храна и хранителните отпадъци
- Приготвяне на храна вкъщи
- Разбиране на етикетите на храните
- Лична хигиена (включително хигиена на ръцете)

Продължителност

4 часа

Резултати от обучението

В края на този модул ще можете да придобиете:

Знания	Умения	Отношение
1. Разберете защо са важни хигиената и безопасността на храните	1. Как да подготвите и осигурите безопасни и чисти работни места	1. Към значението на безопасността на храните
2. Знания как да спазвате добра хигиена	2. Да идентифицирате и намалите рисковете за здравето, свързани с хранителни продукти, прибори	2. Насърчаване на отговорност по отношение на безопасността и хигиената на храните
3. Знания за разчитане на етикетите на храните, срок на годност и как да намалите разхищаването на храни.	3. Да идентифицирате и използвайте етикетирването на продукта, за да разберете хранителна информация или информация за съхранение	3. Към собственото си здраве и хигиена по отношение на храната

Дейности

Дейност 1

Модул	Безопасност на храните
Заглавие	Въведение за безопасност на храните
Целева група	7-12 годишни ученици

	Въведение	<p>В тази дейност учениците ще създадат своя собствена интерпретация за това какво означава безопасността на храните за тях и да им позволи да споделят своите мисли помежду си. По време на този процес те ще се учат един от друг. Учителят ще им помага в този урок и ще им дава напътствия. Учителят ще предостави допълнителни съвети и обучение, за да затвърди това, което учениците вече знаят.</p> <p>Като част от тази дейност учениците използват „мозъчна атака“. Мозъчната атака е, когато учениците имат открита дискусия и представят своите идеи. Те се разделят на групи и говорят за всичко, което смятат, че е свързано с безопасността на храните. Когато всички идеи бъдат изложени, учителят ще създаде мисловна карта, в която всеки участва. Мисловната карта е забавен начин да свържете мислите и думите на всички заедно и да помогнете за разбирането на цялата задача. Това е чудесен начин учителят да запознае учениците с идеите и фактите за безопасността на храните.</p> <p>Дейност лице в лице</p>
	Цел на дейността	<p>Ценното при завършването на тази дейност за учениците идва от факта, че учениците са насърчени да създадат своя лична дефиниция за безопасност на храните и им е позволено да разширят всичките си знания, които са имали. Това дава на учениците усещане за контрол върху тяхното обучение в безопасна и смесена учебна среда – освен това учениците могат да използват своята логика, предишни знания и опит, за да създадат собствена дефиниция за безопасността на храните. След това учениците могат да разширят знанията си.</p>
	Подготовка	<ul style="list-style-type: none"> • Масите трябва да бъдат подредени за групи от 3-5 ученици на маса. • Познания как да се създаде мисловна карта <ul style="list-style-type: none"> ○ https://www.twinkl.ie/tthisearching-wiki/mind-map
	Раздавателни материали	<ul style="list-style-type: none"> • Химикалки • А3 хартия • Моливи • Маркери
	Продължителност	30 минути
	Брой участници	В идеалния случай 3-5 ученици в група
	Инструкции	<ul style="list-style-type: none"> • Стъпка 1: Учителят трябва да обясни на класа, че днес ще учат за безопасността на храните и ще създаде мисловна карта, за да направи урока по-интересен. След това учителят

		<p>трябва да помоли учениците да се формират в групи от по 3-5 ученици.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Стъпка 2: След като учениците се формират в своите групи, им бъде даден по един лист А3. Всеки от тях ще получи цветни химикалки, моливи и маркери. След това учителят обяснява, че ще трябва да работят заедно, за да създадат своята мисловна карта. • Стъпка 3: Преди да започне тази дейност, учителят моли един ученик да напише думата безопасност на храните в средата на листа и да начертае кръг около нея. • Стъпка 4: След това учителят дава на учениците 30 минути да напишат колкото се може повече информация за безопасността на храните. Ако учителят забележи, че учениците се затрудняват, учителят може да им помогне, като ги подкани с различни думи като бактерии, миене на ръце, готвене, почистване и т.н. • Стъпка 5: След като учениците създадат своите мисловни карти, те трябва да споделят своите отговори с класа и учителя. В този момент учителят ще обсъди отличната работа, ще поздрави учениците за техните отговори и ще помогне да коригират или разширят отговорите си.
	Съвети за дейността	<ul style="list-style-type: none"> • Учителят трябва да има достатъчно знания за безопасността на храните, за да може да помогне на учениците да разширят знанията си. • Опит в използването на мисловна карта би бил предимство.
	Как да оценим дейността?	<p>Учителят може да избере да събере мисловните карти на учениците и да ги коригира, като отбележи правилните отговори и предостави обратна връзка.</p> <p>Учителят може също да зададе на учениците следните въпроси след дейността:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Какво ви е мнението за дейността? • Успяхте ли да запишете повече отговори поради факта че работихте в група? • Каква информация сподели със съучениците си и научи ли нещо интересно от тях? • Помогнахте ли на някой друг да научи нещо повече за безопасността на храните?
	Допълнителна информация	<ul style="list-style-type: none"> • https://www.safefood.net/professional/food-safety • https://www.foodstandards.gov.scot/education-resources

Дейност 2	Модул	Безопасност на храните
	Заглавие	Замърсяване на храните
	Целева група	7-12 годишни ученици
	Въведение	<p>Тази дейност ще позволи на учениците да създадат свои собствени плакати за това какво „трябва и не трябва“ да правим относно замърсяването на храни. Темите, които могат да бъдат представени са лична хигиена, безопасно използване на храна, как да се почистват прибори и оборудване, как се съхранява храна и как да се провери срока на годност на хранителните продукти.</p> <p>След като учениците разсъждават за замърсяването на храните, учителя ще ги подтикне да създадат информативен плакат, който могат да закачат на стената на кухнята си у дома и ще споделят всичките си знания със семейството си.</p> <p>Дейност лице в лице</p>
	Цел на дейността	Ценното при завършването на тази дейност е, че учениците ще получат знания за замърсяването на храните и безопасните начини, по които могат да го избегнат. Учениците ще имат умения, свързани с това да се съобразяват с безопасността на храните и също така ще имат собствен персонализиран плакат, който могат да занесат вкъщи и да закачат в кухнята си.
	Подготовка	Учителят трябва да говори с учениците за замърсяването на храната, преди да започне тази дейност. Учителят може да намери помощен материал в края на тази дейност. Учителят може да настрои устройства или компютри в класа, така че учениците да съберат повече информация, която да включат в своя плакат.
	Раздавателни материали	<ul style="list-style-type: none"> • А3 хартия • Лепило • Цветна хартия • Химикалки • Моливи • Маркери • Лента
	Продължителност	30 минути
	Брой участници	Учениците могат да изпълняват тази дейност в група или индивидуално
	Инструкции	<ul style="list-style-type: none"> • Стъпка 1: Учителят трябва да обясни какво е замърсяване на храната и да даде на учениците бързо въведение в темата.

		<p>След това учителят може да направи открита дискусия по темата, като попита учениците за тяхното мнение по въпроса. Учителят може да предостави примери за добра хигиена на храната, например: измиване на ръцете ви преди приготвяне и консумиране на храната.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Стъпка 2(a): Учителят трябва да помоли учениците да запишат някои от идеите си на плаката си, в една колона да напишат какво трябва, а в другата колона какво не трябва да се прави. След това учителят може да даде обратна връзка на учениците. ИЛИ • Стъпка 2(b): Ако учителят има достъп до технологии, учениците могат да провеждат свои собствени изследвания онлайн. Те могат да използват връзките в края на раздела. • Стъпка 3: След като учениците имат своя списък с какво трябва и какво не трябва, учителят трябва да насърчи учениците да проявят максимално креативност с плакатите. Плакатите трябва да съдържат някои правила за замърсяването на храни, които смятат за важни. Учениците могат дори да създават изображения, форми или предмети от хартия с различни цветове и да ги използват като допълнения към своите плакати. Учителят дава на учениците около 30 минути, за да създадат своите плакати, като им помага, където е необходимо. • Стъпка 4: След като плакатите са създадени, учителят трябва да даде на учениците известно време обяснят написаното от тях.
	Съвети за дейността	<p>Позволете на учениците да бъдат толкова креативни, колкото искат. Насърчете учениците да измислят идеи, които да включат в своите плакати.</p>
	Как да оценим дейността?	<p>Учителят може да избере да събере плакатите на учениците и да предостави обратна връзка за тяхната работа.</p> <p>Учителят може също да зададе на учениците следните въпроси след дейността:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Харесва ли ви дейността? • Как открихте информацията, която включихте в плакатите си?

		<ul style="list-style-type: none"> • Какво не поставихте на плаката си, което пък направиха другите ви съученици? • Къде според вас е най-доброто място да закачите плаката си у дома?
	Допълнителна информация	<p>Учителите трябва да използват следните връзки, за да запознаят учениците с различни стъпки за безопасност на храните:</p> <ul style="list-style-type: none"> • https://lat.ms/2Xw5XfR • https://www.nhs.uk/live-well/eat-well/10-ways-to-prevent-food-poisoning/ • https://www.safefood.net/food-safety/cross-contamination
Дейност 3	Модул	Безопасност на храните
	Заглавие	Пазаруване на храна
	Целева група	7-12 годишни ученици
	Въведение	<p>В този модул учениците ще се научат как да четат датите „използвай преди“ за продуктите. Ще се научат как да прочитат инструкциите за съхранение. За да направят това упражнение по-интересно, ще използват дейността „покажи и разкажи“, при която учениците носят различни видове (сухи) храни, които все още са в опаковката си, така че учителят да може да обясни как да разпознаят признаците на замърсяване на храната и лоша хигиена на храната. Учителят ще донесе някои бързо развалящи се храни и ще обясни разликата между храна с кратък срок на годност и храна, която трябва да се консумира в рамките на срока на годност, посочен на опаковката.</p> <p>Класът ще научи за различните хранителни продукти.</p> <p>Дейност лице в лице</p>
	Цел на дейността	<p>Ценно при завършването на тази дейност е учениците да развият нови умения за безопасността на храните. Тези умения включват научаване как да разпознават признаците от практиката за безопасност на храните и да са наясно с опасностите от яденето на храна, която е с изтекъл срок.</p> <p>Учениците ще развият знания за това как да пазаруват храна безопасно и хигиенично, като същевременно ще изградят умения, които ще им помогнат да идентифицират датите за годност на продуктите и начина им на съхранение.</p>

		Учениците ще могат да ходят до супермаркета с родителите си и да спазват хигиената на храната.
	Подготовка	Учителят трябва да подготви класа за тази дейност, като уведоми учениците по-рано, че ще трябва да донесат различни сухи храни, които може да имат у дома. Като добра подготвителна стъпка е да изпратите писмо до родителите им, обясняващо какво е необходимо и какво ще научат учениците.
	Раздавателни материали	<ul style="list-style-type: none"> • Сухи хранителни продукти. • Студени продукти, които учителят ще внесе и съхранява в хладилник до момента на заниманието. • Хартиени листове • Химикалки
	Продължителност	30 минути
	Брой участници	Учениците могат да изпълняват тази дейност в група или индивидуално
	Инструкции	<ul style="list-style-type: none"> • Стъпка 1: Учителят моли учениците да покажат продуктите, които са донесли от вкъщи и да ги поставят на чиновете си. След това учениците ще бъдат попитани дали знаят какъв е срока на годност, както и какви са записаните инструкциите за съхранение. Учениците ще имат възможност да споделят своите мисли по въпросите. • Стъпка 2: След това учителят моли учениците да се опитат да кажат до коя дата е най-добре да се използва продукта. Ако учениците не могат да намерят къде е написана датата, учителят ще им помогне. • Стъпка 3: Учителят трябва да инструктира учениците да се формират в групи, ще раздаде листове хартия на всеки ученик. След това те трябва да направят списък с различни наименования, например за хладилник, шкаф, купа за плодове и фризер. След това да инструктира учениците да поставят различните си хранителни продукти на правилното мястото. Например зърнените храни могат да влязат в колоната на шкафа, ябълките могат да влязат в колоната на купата за плодове. Учениците трябва да намерят и прочетат инструкциите за съхранение, за да намерят правилното място. • Стъпка 4: След като учениците са подредили продуктите, учителят трябва

		да провери дали са поставили на правилното място.
	Съвети за дейността	Учителят може да направи тази дейност забавна, като ангажира всички ученици в процеса
	Как да оценим дейността?	Учителят задава на учениците следните въпроси след дейността: <ul style="list-style-type: none"> • Харесва ли ви дейността? • Колко лесно беше да намерите датите на годност на продуктите? • Имаше ли неща, които ви затрудниха? • Как решихте дали да поставите продуктите си в хладилника, шкафа и т.н.?
	Допълнителна информация	https://www.bbcgoodfood.com/howto/guide/what-put-where-kitchen
Дейност 4	Модул	Безопасност на храните
	Заглавие	Приготвяне на храна вкъщи
	Целева група	7-12 годишни ученици
	Въведение	Тази дейност се свързва с различни групи храни и хигиенните правила, които трябва да се спазват, като почистване и измиване на приборите веднага след готвене. Как да съхранявате храната правилно. Учениците ще създадат плакат, на който може да има различните категории храни, който след това могат да закачат у дома, за да напомнят на всички в домакинството за безопасност на храните. Дейност лице в лице
	Цел на дейността	Ценно при завършване на тази дейност е в създаването на знания на учениците за това как да се справят с безопасността на различни храни. Ще придобият умения и знания за безопасно използване на храни като сурово месо и как да ги съхраняват ефективно. Учениците ще се научат как да съхраняват храната и как се предпазят от микроби и замърсяване в кухнята. Ще развият необходимите умения, които ще им помогнат да намалят или премахнат рисковете или опасностите в кухнята и ще имат желание да станат по-отговорни към безопасността на храните.
	Подготовка	Учителят трябва да разгледа основните факти за замърсяване на храните и съхранението им с учениците преди да започне дейността. Учителят може да намери помощен материал в края на тази дейност.
	Раздавателни материали	<ul style="list-style-type: none"> • А3 хартия

		<ul style="list-style-type: none"> • Лепило • Цветна хартия • Химикалки • Моливи • Маркери • Лента
	Продължителност	30 минути
	Брой участници	Учениците могат да изпълняват тази дейност като група или индивидуално
	Инструкции	<ul style="list-style-type: none"> • Стъпка 1: Учителят трябва да обясни основите: какво представлява замърсяването и съхранението на храните и да даде на учениците въведение в темата. След това учителят провежда дискусия, като пита учениците дали имат някакви идеи за това какво трябва или не трябва да правите за замърсяване на храната при готвене и къде да съхранявате различни продукти. Учениците трябва да споделят собствените си идеи, но учителят може да използва подкани, като да ги пита дали зеленчуците трябва да се режат на същите дъски на които е рязано преди това сурово месо. • Стъпка 2: След това учителят моли учениците да запишат някои от правилата, които са научили за употребата на определени храни. Например, когато готвите и нарязвате сурово месо, какво правите незабавно, за да спрете разпространението на микроби. Или че месото трябва да се държи отделно от другите продукти. Учителят помага на учениците да намерят информация, която да включат в своя плакат • Стъпка 3: След като учениците имат своя списък с правила за различни храни, учителят трябва да насърчи учениците да проявяват креативност при изработката на плакатите. Плакатите трябва да съдържат различни категории храни като сухи храни, месо и риба. Каква информация трябва да се показва отдолу. Учениците трябва да създадат своите плакати за 30 минути. • Стъпка 4: След като плакатите са създадени, учителят трябва да даде

		възможност на учениците да ги представят.
	Съвети за дейността	Позволете на учениците да бъдат креативни. Насърчете учениците с идеи, които да включат като свои правила за различни групи храни.
	Как да оценим дейността?	Учителят може да зададе на учениците следните въпроси след дейността: <ul style="list-style-type: none"> • Хареса ли ви дейността? • Как измислихте нещата, които да поставите на плакатите си? • Какво не поставихте на плаката си, което направиха другите ви съученици? • Къде според вас е най-доброто място да закачите плаката си у дома?
	Допълнителна информация	<ul style="list-style-type: none"> • https://lat.ms/2Xw5XfR • https://www.nhs.uk/live-well/eat-well/10-ways-to-prevent-food-poisoning/ • https://www.safefood.net/food-safety/cross-contamination • https://spunout.ie/health/healthy-eating/hl-food-hygiene • https://www.delta-net.com/health-and-safety/food-safety-topic/faqs/what-are-the-ten-rules-of-safe-food-practice
Дейност 5	Модул	Безопасност на храните
	Заглавие	Разбиране на етикетите на храните
	Целева група	7-12 годишни ученици
	Въведение	Учениците ще гледат демонстрационен видеоклип за това как да четат различни етикети на храни и информация за хранителната стойност и след това ще обсъдят какво са научили. Учениците ще могат да разсъждават върху етикетите. Дейност лице в лице
	Цел на дейността	Учениците ще научат как да четат етикетите на храните и хранителните стойности. Разбирането на етикетите на храните е от съществено значение, за да знаем какви съставки са включени в нашата храна не само за хранителни вещества, но и за да сме наясно с хранителните алергени, които могат да съдържат. Учениците ще се научат как да станат отговорни за собственото си здраве. Учениците ще развият знания за важноста и функцията на етикетирването на храни и хранителни вещества и ще изградят умения,

		които ще им помогнат да четат и разбират етикетите.
Подготовка		Учителят трябва да намери начин да представи видеото на учениците.
Раздавателни материали		<ul style="list-style-type: none"> • Компютър/Лаптоп • Мултимедия или телевизор • Тонколони • Видео в YouTube, предоставено в долната част на активността.
Продължителност		30 Минути
Брой участници		Всички
Инструкции		<p>Стъпка 1: Учителят ще представи на учениците следното видео. https://www.youtube.com/watch?v=krl9waE-xbE Това видео описва как да внимавате и да разбирате етикетирането на хранителните стойности, което ще намерите на различни хранителни продукти. Понякога етикетите могат да се различават, но по същество всички те имат една и съща информация.</p> <p>Стъпка 2: След като учителят представи видеоклипа може да попита учениците дали имат въпроси или нещо, което не са разбрали.</p> <p>Стъпка 3: След това учителят може да помоли учениците да отворят кутиите си за обяд и да видят дали имат някаква опаковка върху храната си, която могат да прочетат. След това учителят започва дискусия, докато учениците четат етикетите, като ги пита дали могат да кажат какво е съдържанието на захар, колко калории има продуктът и т.н.</p>
Съвети за дейността		Тази дейност работи най-добре, когато видеоклипът е придружен от нагледни примери. Ако учениците нямат продукти с етикети в кутиите си за обяд, на които има информация за хранителната стойност, учителят може да донесе някои свои собствени продукти или може да използва Google, за да намери различни продукти онлайн и да разгледа етикетите с учениците на мултимедията .
Как да оценим дейността?		Учителят може да зададе на учениците следните въпроси след дейността: <ul style="list-style-type: none"> • Харесва ли ви дейността? • Знаете ли, че хранителните продукти съдържат информация за хранителните стойности? • Имаше ли в кутията ви за обяд храни с високо съдържание на захар? Какви бяха те?

		<ul style="list-style-type: none"> Имаше ли в кутията си за обяд храни с високо съдържание на мазнини? Какви бяха те?
	Допълнителна информация	https://bit.ly/3vAFF8W https://www.eufic.org/en/healthy-living/category/nutrition-labelling https://www.eufic.org/en/healthy-living/article/understanding-nutrition-information-infographic
Дейност 6	Модул	Безопасност на храните
	Заглавие	Лична хигиена
	Целева група	7-12 годишни ученици
	Въведение	<p>Учениците ще разберат значението на личната хигиена във връзка с безопасността на храните. Миенето на ръцете, цялостното здраве и чистота са важни при боравене с храна, тъй като гарантира намаляване шансовете за замърсяване на храната с бактерии.</p> <p>Учениците ще участват в дейността като демонстрират миене добре на ръцете си със сапун. Дейност лице в лице</p>
	Цел на дейността	<p>Ценното при завършване на тази дейност се състои в ползите от миенето на ръцете ни със сапун. Учениците стават свидетели от първа ръка как сапунът може да отблъсне и почисти бактериите от ръцете ни.</p> <p>Учениците ще придобият знания за личната хигиена и нейното значение, като същевременно ще развият умения, които ще им помогнат да станат по-хигиенични.</p>
	Подготовка	Учителят трябва да подготви купи с вода и сапун на всяка от масите.
	Раздавателни материали	<ul style="list-style-type: none"> Купи Вода Сапун Черен пипер Хартиени кърпи за почистване/подсушаване Хартия върху която да пишат Химикалки
	Продължителност	30 минути
	Брой участници	Без ограничение
	Инструкции	Стъпка 1: Учителят трябва да подготви местата, от които децата да наблюдават експеримента. В идеалния случай учителят ще има място пред себе си, от което да демонстрира, и няколко места за групите ученици. Местата трябва да се

		<p>приготвят, като купите се напълнят наполовина с вода и след това се разстила малко пипер по повърхността на водата. Също така трябва да има малко сапун и няколко кърпи в случай на разливане.</p> <p>Стъпка 2: Учителят трябва да започне дейността, като научи учениците за важността на миенето на ръцете и използването на сапун. За да докаже важността, учителят ще потопи пръста си в купата с вода и ще поиска от учениците същото. Те трябва да видят, че част от пипера ще полепне по пръстите им. След това учителят трябва да помоли всеки да изсуши пръстите си, да нанесе малко сапун върху върха на пръста си и да го постави отново в купата с вода. Този път ще забележат, че пиперът ще изчезне. Когато учениците махнат пръстите си, този път ще забележат, че по тях вече няма пипер. След това учителят трябва да обясни, че същото е и с микробите.</p> <p>Стъпка 3: Учителят моли учениците да запишат своите резултати за това, което се е случило, когато не са използвали сапун и когато са го използвали. След това трябва да им се даде известно време да помислят защо има различни резултати.</p>
	Съвети за дейността	Учителят трябва да направи тази дейност интересна, като въведе практическите елементи и позволи на всеки ученик да участва.
	Как да оценим дейността?	<p>Учителят може също да зададе на учениците следните въпроси след дейността:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хареса ли ви дейността? • Какво се случи, когато не използвахте сапун и потопихте пръста си? Защо мислите, че това се случи? • Какво се случи, когато използвахте сапун? Защо мислите, че това се случи? • Смятате ли, че използването на сапун е важно сега, след като видяхте резултата?
	Допълнителна информация	Експеримент с микроби - https://www.youtube.com/watch?v= KirHm_sYfl
	Дейности за 13-18 годишни ученици	
Дейност 7	Модул	Безопасност на храните
	Заглавие	Въведение в безопасността на храните (за напреднали)

	Целева група	13-18 годишни
	Въведение	<p>Тази дейност ще накара учениците да участват в дискусия, за да открият какво знаят за безопасността на храните. Като част от дейността учениците ще се обединят в групи и ще обсъдят помежду си какво означава хигиена и безопасност на храните и как смятат за добра и лоша хигиена и безопасност. След това те ще ги представят на учителя и ще участват в групова дискусия, където ще научат дали са били прави или са забравили някои неща.</p> <p>Дейност лице в лице</p>
	Цел на дейността	<p>Ценното при завършването на тази дейност за учениците идва от това, че учениците получават възможност не само да се учат един от друг, но и да се научат как да споделят своите идеи и мисли един с друг. Дейността ще позволи на учениците да разширят знания си.</p> <p>Учениците ще разширят допълнително знанията си по безопасност и хигиена на храните, развивайки умения за поемане на отговорност за хигиена и ще имат желание да научат повече за безопасността на храните.</p>
	Подготовка	<ul style="list-style-type: none"> • Масите трябва да бъдат подредени за групи от 3-5 ученици на маса. • Познания за безопасност и хигиена на храните.
	Раздавателни материали	<ul style="list-style-type: none"> • Химикалки • А3 хартия • Моливи • Маркери
	Продължителност	30 минути
	Брой участници	В идеалния случай 3-5 ученици на група
	Инструкции	<ul style="list-style-type: none"> • Стъпка 1: Учителят трябва да обясни дейността на учениците, като първо ги помоли да се формират в групи от 3-5. След като учениците формират групите, учителят трябва да ги помоли да обсъдят помежду си какво според тях означават хигиената и безопасността на

		<p>храните, като се увери, че дават примери и за двете. Ще им се даде време да обсъдят помежду си и след това ще споделят мислите си с класа. Учителят ще им помогне да споделят, разширят и коригират идеите си след това.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Стъпка 2: След това учителят ще даде време на учениците да обсъдят своите идеи и мисли. Учителят трябва да наблюдава групите и да гарантира, че те обсъждат и споделят идеи. Ако учител забележи, че групата може да е тиха, той може да предостави на учениците някои идеи, които да подпомогнат дискусиата. • Стъпка 3: След като учителят даде на учениците известно време за обсъждане, те трябва да се присъединят отново към останалата част от класа, където вече могат да споделят идеите, които са обсъдили като групи. Учителят в този момент ще предостави обратна връзка относно идеите на ученика, като добави или коригира, когато е необходимо.
	<p>Съвети за дейността</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Учителят трябва да има основно разбиране за безопасността на храните за тази дейност, за да може да помогне на учениците да разширят и коригират отговорите си • Учителят трябва да осигури конструктивна обратна връзка на учениците, като внимателно коригира или предоставя обратна връзка към техните идеи.
	<p>Как да оценим дейността?</p>	<p>Учителят може също да зададе на учениците следните въпроси след дейността:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хареса ли ви дейността? • Успяхте ли да излезете с повече отговори и идеи, защото бяхте в група? • Какво не знаете за безопасността на храните, което знаеха вашите съученици? • Помогнахте ли на някой друг да научи нещо ново за безопасността на храните?

	<p>Допълнителна информация</p>	<ul style="list-style-type: none"> • https://www.safefood.net/professional/food-safety • https://www.foodstandards.gov.scot/education-resources • https://www.plenty.com/en/kitchen-tips/the-10-golden-rules-of-kitchen-hygiene/ 										
<p>Дейност 8</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="451 506 807 568">Модул</td> <td data-bbox="823 506 1514 568">Безопасност на храните</td> </tr> <tr> <td data-bbox="451 568 807 631">Заглавие</td> <td data-bbox="823 568 1514 631">Замърсяване на храната /за напреднали/</td> </tr> <tr> <td data-bbox="451 631 807 694">Целева група</td> <td data-bbox="823 631 1514 694">13-18 годишни ученици</td> </tr> <tr> <td data-bbox="451 694 807 1279">Въведение</td> <td data-bbox="823 694 1514 1279"> <p>Тази дейност ще накара учениците да създадат свой собствен контролен списък за замърсяване на храните и хигиена в техните домакинства. Те ще могат да се позовават на този контролен списък и да гарантират, че всяка седмица проверяват дали артикулите са все още актуални, съхранявани ли са в правилните зони и остатъците са били безопасно третирани!</p> <p>От учениците в тази дейност се очаква да проучат различни правила за храните и съвети за безопасност, преди да създадат свой собствен контролен списък.</p> <p>Дейност лице в лице</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="451 1279 807 1957">Цел на дейността</td> <td data-bbox="823 1279 1514 1957"> <p>Ценното при завършването на тази дейност е, че учениците ще научат за замърсяването на храните в дома и какви стъпки могат да предприемат, за да го избегнат. Контролният списък е начин да се гарантира, че се изпълняват редовни задачи за безопасност, свързани с безопасността на храните.</p> <p>Много от 13-18 годишните имат цифрови устройства, където могат да изграждат умения, които да използват, за да намерят отговори на въпроси за хигиената на храните.</p> <p>Учениците ще развият разбиране за замърсяването на храните и опасностите, които то представлява у дома и в училище. Те ще бъдат обучени на умения за намаляване на риска от замърсяване.</p> </td> </tr> </table>	Модул	Безопасност на храните	Заглавие	Замърсяване на храната /за напреднали/	Целева група	13-18 годишни ученици	Въведение	<p>Тази дейност ще накара учениците да създадат свой собствен контролен списък за замърсяване на храните и хигиена в техните домакинства. Те ще могат да се позовават на този контролен списък и да гарантират, че всяка седмица проверяват дали артикулите са все още актуални, съхранявани ли са в правилните зони и остатъците са били безопасно третирани!</p> <p>От учениците в тази дейност се очаква да проучат различни правила за храните и съвети за безопасност, преди да създадат свой собствен контролен списък.</p> <p>Дейност лице в лице</p>	Цел на дейността	<p>Ценното при завършването на тази дейност е, че учениците ще научат за замърсяването на храните в дома и какви стъпки могат да предприемат, за да го избегнат. Контролният списък е начин да се гарантира, че се изпълняват редовни задачи за безопасност, свързани с безопасността на храните.</p> <p>Много от 13-18 годишните имат цифрови устройства, където могат да изграждат умения, които да използват, за да намерят отговори на въпроси за хигиената на храните.</p> <p>Учениците ще развият разбиране за замърсяването на храните и опасностите, които то представлява у дома и в училище. Те ще бъдат обучени на умения за намаляване на риска от замърсяване.</p>	
Модул	Безопасност на храните											
Заглавие	Замърсяване на храната /за напреднали/											
Целева група	13-18 годишни ученици											
Въведение	<p>Тази дейност ще накара учениците да създадат свой собствен контролен списък за замърсяване на храните и хигиена в техните домакинства. Те ще могат да се позовават на този контролен списък и да гарантират, че всяка седмица проверяват дали артикулите са все още актуални, съхранявани ли са в правилните зони и остатъците са били безопасно третирани!</p> <p>От учениците в тази дейност се очаква да проучат различни правила за храните и съвети за безопасност, преди да създадат свой собствен контролен списък.</p> <p>Дейност лице в лице</p>											
Цел на дейността	<p>Ценното при завършването на тази дейност е, че учениците ще научат за замърсяването на храните в дома и какви стъпки могат да предприемат, за да го избегнат. Контролният списък е начин да се гарантира, че се изпълняват редовни задачи за безопасност, свързани с безопасността на храните.</p> <p>Много от 13-18 годишните имат цифрови устройства, където могат да изграждат умения, които да използват, за да намерят отговори на въпроси за хигиената на храните.</p> <p>Учениците ще развият разбиране за замърсяването на храните и опасностите, които то представлява у дома и в училище. Те ще бъдат обучени на умения за намаляване на риска от замърсяване.</p>											

	Подготовка	<p>Учителят може да намери връзки по темата в края на тази дейност.</p> <p>Учителят трябва да гарантира, че учениците имат достъп до цифрово устройство или компютър, от който ученикът може да провежда собствено изследване.</p>
	Раздавателни материали	<ul style="list-style-type: none"> • Плакати А4 или създайте дигитален контролен списък • Химикалки • Моливи • Маркери • Лента
	Продължителност	30 Минути
	Брой участници	Учениците могат да изпълняват тази дейност като група или индивидуално
	Инструкции	<ul style="list-style-type: none"> • Стъпка 1: Учителят трябва да обясни основите на това какво е замърсяване на храната и да даде на учениците бързо въведение в темата. Учителят може да позволи да се проведе дискусия, като попита учениците дали имат някакви идеи за това какво трябва или не трябва да правите относно замърсяване на храната. Учителят може да предостави по-усъвършенствани примери, като например къде трябва да се съхраняват храните, какви продукти не трябва да се смесват и др. • Стъпка 2: След това учителят трябва да позволи на учениците да проведат собствено изследване. Учителят може да помогне за това, като даде примери за това, което учениците трябва да търсят. Това може да са неща като къде да съхранявате храни, как да ги съхранявате, как да предотвратите замърсяване, какви са източниците на замърсяване. • Стъпка 3: След като учениците проведат своето изследване, те трябва да бъдат напътствани да си водят бележки за това,

		<p>което смятат за най-важно, за да го включат в списък им.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Стъпка 4: Учениците трябва да създадат своите контролни списъци. Те могат или да ги създадат във физическа форма, като използват хартия, химикалки и маркери, или ако желаят, могат да ги създадат дигитално на компютър със софтуер като Office Word или да използват онлайн софтуер като Canva.
	Съвети за дейността	Позволете на учениците да проведат свое собствено изследване, доколкото е възможно, но бъдете в готовност, за да ги напътствате, като давате предложения какво да включат или какво може да забравят.
	Как да оценим дейността?	<p>Учителят може да зададе на учениците следните въпроси след дейността:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хареса ли ви дейността? • Как открихте изследователската част от дейността? • Колко трудно беше да дешифрирате информацията, която открихте онлайн? • Как ще приложите своя контролен списък?
	Допълнителна информация	
Дейност 9	Модул	Безопасност на храните
	Заглавие	Пазаруване на храна (за напреднали)
	Целева група	13-18 годишни ученици
	Въведение	<p>Учениците ще научат как да създават таблица с хранителни продукти и да ги категоризират въз основа на това как трябва да се съхраняват. Учениците ще научат за различните категории за съхранение и правилата, които вървят с тях, които ще им помогнат да разберат как да организират пазаруването си и как безопасно да съхраняват продуктите, когато ги занесат у дома.</p> <p>Дейност лице в лице</p>

	Цел на дейността	Ценното при завършването на тази дейност идва от развиването на умения на учениците и създаването на инструменти, които да им помогнат да идентифицират и спазват различните изисквания и правила за съхранение, които ще им осигурят правилна хигиена.
	Подготовка	Учителят трябва да се подготви за учебната дейност, като гарантира, че всички ученици имат достъп до цифрово устройство, от което имат достъп до интернет.
	Раздавателни материали	<ul style="list-style-type: none"> • Цифрови устройства – Компютър/Таблет/Телефон • Софтуер за създаване на изображения – като алтернатива може да използвате плакатна хартия и маркери • Хартиени листове • Химикалки
	Продължителност	30 минути
	Брой участници	Учениците могат да изпълняват тази дейност като група или индивидуално
	Инструкции	<ul style="list-style-type: none"> • Стъпка 1: Учителят трябва да обясни на учениците, че с дейността проведат свое собствено изследване онлайн, като открият от собствен опит какви различни правила за хигиенно съхранение на храни има за различните хранителни продукти. Това включва научаване как трябва да се съхраняват продукти като яйца, сурово месо, зеленчуци и т.н. Учениците трябва да обърнат особено внимание на по-сложните инструкции, като например да си отбележат температурата, при която трябва да работят хладилникът и фризерът им, да гарантират, че суровите меса не са близо до варено месо, да се уверят, че суровите храни са към дъното на хладилника или фризера, за да са уверени, че няма да изтекат върху готвени храни.

		<ul style="list-style-type: none"> • Стъпка 2: Учителят трябва да даде време на учениците да проведат собствено изследване. • Стъпка 3: Учителят трябва да инструктира учениците да създадат таблица или на цифрово устройство със софтуер за създаване на изображения, или с помощта на маркери и хартия. Тази таблица трябва да включва основните зони за съхранение на храна, като хладилник, фризер, шкафове и рафтове и накрая купи за плодове/зеленчуци. • Стъпка 4: След като учениците са изготвили своите плакати или изображения, те трябва да ги закачат някъде в дома си, където могат да се позовават, когато е необходимо.
	Съвети за дейността	Знанията на учителя, за да помогне на учениците ако имат затруднения с цифровите устройства-компютри.
	Как да оценим дейността?	Учителят може също да зададе на учениците следните въпроси след дейността: <ul style="list-style-type: none"> • Хареса ли ви дейността? • Как изследвахте различните правила сами? • Имаше ли артикули, за които беше трудно да се намери начин как да ги съхранявате? • Как решихте да създадете масата си, където да поставите вашите предмети, в хладилник, шкаф и т.н.?
	Допълнителна информация	https://www.bbcgoodfood.com/howto/guide/what-put-where-kitchen https://www.nidirect.gov.uk/articles/storing-food-safely
Дейност 10	Модул	Безопасност на храните
	Заглавие	Готвене у дома (за напреднали)
	Целева група	13-18 годишни ученици
	Въведение	Тази дейност ще се върти около учениците, които развиват важни хигиенни умения за

		<p>готвене, които могат да използват у дома. Една от най-важните стъпки при готвене у дома е да се гарантира, че няма шанс за кръстосано замърсяване между различни повърхности за готвене и приготвяне на храна. Учениците ще се научат как да прилагат „цветно кодиран“ подход към дъски за рязане или повърхности за приготвяне на храна. Учениците ще научат и след това ще разработят диаграма за това какви хранителни продукти трябва да се приготвят върху различни цветни дъски за рязане и накрая как да ги почистват адекватно.</p> <p>Дейност лице в лице</p>	
	Цел на дейността	<p>Ценното при завършването на тази дейност е в създаването на знания на учениците за това как да се справят с безопасността на различни храни. По-специално, това ще ги оборудва с умения и знания за безопасно справяне с неща като сурови продукти, правилно съхранение и използване на млечни храни и научаване как безопасно да почистват след готвене.</p> <p>Учениците ще бъдат възпитани с положително отношение към безопасността и чистотата в кухнята.</p>	
	Подготовка	Учителят трябва да гарантира, че разполага с мултимедия или телевизор, за да представи на учениците видеоклип, включен в дейността.	
	Раздавателни материали	<ul style="list-style-type: none"> • Видео в YouTube е включен в края на тази дейност 	
	Продължителност	30 минути	
	Брой участници	Учениците могат да изпълняват тази дейност като група или индивидуално	
	Инструкции	<ul style="list-style-type: none"> • Стъпка 1: Учителят трябва да въведе учебната дейност на учениците, като им обясни, че те ще научат за правилното използване на дъските за рязане при готвене в кухнята. След това учителят представя видеоклипа от YouTube на учениците. • Стъпка 2: След като учениците са гледали видеото трябва учениците да зададат 	

		<p>въпроси или да обсъдят това, което са научили във видеото.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Стъпка 3: След като учениците обсъдят видеото, те трябва да бъдат инструктирани от учителя да създадат своя собствена диаграма, за да запомнят какви елементи трябва да се използват и на какви дъски за рязане. Те могат да бъдат креативни като изберат или да използват само думи, или да използват изображения и цветове на различни хранителни продукти. • Стъпка 4: След като техните диаграми бъдат създадени, учителят трябва да позволи на учениците да обсъдят своите плакати, обяснявайки защо са избрали да създадат своята диаграма по начина, по който са го направили.
	Съвети за дейността	Позволете на учениците да бъдат креативни.
	Как да оценим дейността?	<p>Учителят може също да зададе на учениците следните въпроси след дейността:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хареса ли ви дейността? • Какво научихте от видеото? • Как избрахте да създадете своя диаграма за запомняне на различните цветове кодове на дъските за рязане? • Къде според вас е най-доброто място да закачите плаката си у дома?
	Допълнителна информация	<ul style="list-style-type: none"> • YouTube Video Link • Colour Coded Chopping Boards Resource
Дейност 11	Модул	Безопасност на храните
	Заглавие	Разбиране на етикетите на храните (за напреднали)
	Целева група	13-18 годишни ученици
	Въведение	Учениците ще се научат как да разбират различните надписи на етикетите за хранителните стойности и ще разберат важноста им. Като част от тази дейност

		<p>учениците ще демонстрират способността си да четат различни етикети и да отговарят на въпроси въз основа на пример от реалния живот.</p> <p>Дейност лице в лице</p>
	Цел на дейността	<p>Учениците ще научат как да четат етикетите на храните и хранителните стойности. Разбирането на етикетите на храните е от съществено значение, за да знаем какви вещества получаваме от консумацията на различни храни. От учениците се очаква също да покажат разбиране за това какво са калориите, каква е информацията за съхранение на хранителните артикули и какви вещества съдържа храната.</p> <p>Учениците ще развият задълбочени познания за етикетите на храните и хранителните стойности, заедно с умения за четенето и декодирането им, което ще им помогне да станат по-отговорни към храненето си.</p>
	Подготовка	<p>Учителят показва различни хранителни продукти от собственото си пазаруване, които ще донесе на учениците. Учителят ще трябва само да донесе външната опаковка върху която има информация -етикета. Учителят трябва да се стреми да има събрани няколко етикета, така че да може да предостави по един на всяка от групите ученици.</p>
	Раздавателни материали	<ul style="list-style-type: none"> • Хартия • Химикалки • Етикети на храни
	Продължителност	30 минути
	Брой участници	В идеалния случай 3-5 ученика на група.
	Инструкции	<p>Стъпка 1: Учителят ще представи на учениците следното видео.</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=Orj7p3KQcyQ</p> <p>Този видеоклип описва как да разберете етиктирането на хранителните стойности, което ще намерите на различни хранителни продукти. Понякога етикетите могат да варират, но по същество всички те имат една и съща информация.</p>

		<p>Стъпка 2: След като учителят представи видеоклипа може да попита учениците дали имат въпроси или дали има нещо, което не са разбрали.</p> <p>Стъпка 3: След това учителят ще раздаде по един етикет на всяка група ученици. Учителят трябва да обясни на учениците, че ще се очаква да прочетат етикетите заедно и да запишат отговорите на следните въпроси, които учителят ще зададе.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Колко порции съдържа артикулът? • Колко калории общо съдържа храната? • Колко мазнини съдържа артикула? Високо ли е или е ниско? • Колко сол съдържа продуктът? Високо е или ниско? • Продуктът изглежда ли здравословен (добро хранене) или изглежда нездравословен (не много хранителен)? • Как трябва да се съхранява храната и къде? 	
	Съвети за дейността	Насърчете всички ученици да участват като отговарят на въпросите.	
	Как да оценим дейността?	<p>Учителят може да зададе на учениците следните въпроси след дейността:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Какво ще кажете за видеото? • Беше ли трудно да намерите информацията на вашата опаковка/артикул? • Хареса ли ви дейността? 	
	Допълнителна информация	<p>https://bit.ly/3vAFF8W</p> <p>https://www.eufic.org/en/healthy-living/category/nutrition-labelling</p> <p>https://www.eufic.org/en/healthy-living/article/understanding-nutrition-information-infographic</p>	
Дейност 12	Модул	Безопасност на храните	
	Заглавие	Лична хигиена /за напреднали/	
	Целева група	13-18 годишни ученици	

	<p>Въведение</p>	<p>Тази дейност ще развива уменията и знанията на учениците за лична хигиена. Като част от тази дейност учителят ще създаде ролева игра, в която ще поеме ролята на човек, който готви в кухнята, а учениците ще станат публика. Учителят ще се преструва, че готви в кухнята и след това ще изиграе определени действия като кихане пред учениците. От учениците се очаква да реагират на това поведение и да кажат какво трябва да се случи вместо това.</p> <p>Дейност лице в лице</p>
	<p>Цел на дейността</p>	<p>Ценно при завършването на тази дейност е в това как тя предоставя на учениците визуална демонстрация на нездравословни и нехигиенични практики в кухнята. След това учениците развиват умения за идентифициране на тези проблеми и се научават как да се справят правилно с тях.</p> <p>Учениците ще развият знания за това от какво се състои личната хигиена в дома и ще изградят умения, за да гарантират, че са безопасни и чисти около храната.</p>
	<p>Подготовка</p>	<p>Учителят трябва да подготви учебната среда, като се увери, че всички ученици могат да гледат ролевата игра. Това може да бъде като се обърнат всички столове към бюрото на учителя</p>
	<p>Раздавателни материали</p>	<ul style="list-style-type: none"> o Мръсна престилка o сапун o Хранителни продукти
	<p>Продължителност</p>	<p>30 минути</p>
	<p>Брой участници</p>	<p>Без ограничение</p>
	<p>Инструкции</p>	<p>Стъпка 1: Учителят първо трябва да се увери, че всички го виждат. След това учителят трябва да обясни дейността на учениците. Учителят ще действа като човек, който готви в домашната си среда, но ще има няколко неща, които ще направи неправилно или ще бъдат нехигиенични. Учениците трябва да вдигнат ръка, когато видят едно от тези действия и да кажат на учителя какво е нередно и какво е трябвало да направи учителят вместо това.</p>

		<p>Стъпка 2: Учителят трябва да започне своята демонстрация. Трябва да измислят нещо, което готвят у дома и да го използват като основа за демонстрацията си. След това учителят трябва да извърши някои нехигиенични практики, когато започва демонстрацията си. Те могат да включват не миене на ръцете преди готвене, кихане в храната, почистване на ушите или избърсване на носа с ръка, готвене на мръсна или разхвърляна повърхност, носене на мръсна престилка, поставяне на косата пред лицето си (ако възможно), да не почиствате работните повърхности, да изпускате неща на пода и да не ги почиствате. Докато се изпълняват тези действия, учителят трябва да изчака учениците да забележат какво е направил нередно, ако учениците не го направят, учителят може да вземе под внимание пропуснатото от учениците и да го обсъди в края на дейността. Ако учениците забележат и вдигнат ръка, учителят трябва да ги попита какво нередно са открили и какво е трябвало да направи вместо това.</p> <p>Стъпка 3: След като учителят извърши ролевата игра и обхване всички нехигиенични действия, той трябва да даде възможност за дискусия. По време на дискусията учителят трябва да попита учениците защо смятат някои действия за нехигиенични, как биха могли да бъдат опасни и да привлече вниманието на някое от действията, които учениците са пропуснали, и да ги попита защо не са го забелязали.</p>
	<p>Съвети за дейността</p>	<p>Учителят трябва да бъде максимално ясен в действията си и да преиграва, когато е трябва, за да гарантира, че учениците разбират какво се случва.</p>
	<p>Как да оценим дейността?</p>	<p>След това учителят може да зададе следните въпроси в края на дейността:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Какви действия забелязахте че са грешни? • Кои пропуснахте? • Как видяхте действията, извършени пред вас? Беше ли по-ясно защо те са грешни/нехигиенични?

		<ul style="list-style-type: none"> • Как бихте могли да сте сигурни, че сте хигиенични и безопасни в собствената си кухня у дома?
	Допълнителна информация	https://www.unileverfoodsolutions.com.my/en/chef-inspiration/food-safety/personal-hygiene-kitchen-safety-tips.html https://www.safefood.net/food-safety/kitchen-hygiene https://www.plenty.com/en/kitchen-tips/the-10-golden-rules-of-kitchen-hygiene/

--	--	--

Ръководство стъпка по стъпка за учители за цялостния модул	<p>Етап 1:</p> <p>Учителите могат да се съсредоточат върху два отделни набора от учебни дейности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дейност 1 – 6: за ученици от начално училище (7-12) • Дейност 7 – 12: за ученици от средно училище (13-18) <p>Учителите могат да прегледат тези дейности преди прилагане и да включат дейността на основно или напреднало ниво въз основа на изискванията и способностите на своите ученици.</p> <p>Етап 2:</p> <p>В идеалния случай учителите ще представят дейностите в цифров ред, като се започне от Дейност 1 за ученици от начално/основно училище и Дейност 7 за ученици от средното училище. Това е, за да се гарантира, че те обхващат всяка от важните теми за безопасността и хигиената на храните. Тези теми са:</p>												
	<table border="1"> <tr> <td>Въведение в безопасността на храните и защо е важно</td> <td>Дейност 1 (Основна) + 7 (Разширена)</td> </tr> <tr> <td>Замърсяване на храната</td> <td>Дейност 2 (Основна) + 8 (Разширена)</td> </tr> <tr> <td>Пазаруване на храна и хранителни отпадъци</td> <td>Дейност 3 (Основна) + 9 (Разширена)</td> </tr> <tr> <td>Приготвяне на храна вкъщи</td> <td>Дейност 4 (Основна) + 10 (Разширена)</td> </tr> <tr> <td>Разбиране на етикетите на храните и храненето</td> <td>Дейност 5 (Основна) + 11 (Разширена)</td> </tr> <tr> <td>Лична хигиена (включително хигиена на ръцете)</td> <td>Дейност 6 (Основна) + 12 (Разширена)</td> </tr> </table> <p>След това учителите ще следват указанията за дейността, които ще им предоставят допълнителна информация, която ще им помогне да проведат урока, всяка</p>	Въведение в безопасността на храните и защо е важно	Дейност 1 (Основна) + 7 (Разширена)	Замърсяване на храната	Дейност 2 (Основна) + 8 (Разширена)	Пазаруване на храна и хранителни отпадъци	Дейност 3 (Основна) + 9 (Разширена)	Приготвяне на храна вкъщи	Дейност 4 (Основна) + 10 (Разширена)	Разбиране на етикетите на храните и храненето	Дейност 5 (Основна) + 11 (Разширена)	Лична хигиена (включително хигиена на ръцете)	Дейност 6 (Основна) + 12 (Разширена)
Въведение в безопасността на храните и защо е важно	Дейност 1 (Основна) + 7 (Разширена)												
Замърсяване на храната	Дейност 2 (Основна) + 8 (Разширена)												
Пазаруване на храна и хранителни отпадъци	Дейност 3 (Основна) + 9 (Разширена)												
Приготвяне на храна вкъщи	Дейност 4 (Основна) + 10 (Разширена)												
Разбиране на етикетите на храните и храненето	Дейност 5 (Основна) + 11 (Разширена)												
Лична хигиена (включително хигиена на ръцете)	Дейност 6 (Основна) + 12 (Разширена)												

	<p>подготовка или материали, от които се нуждаят, ръководство стъпка по стъпка и накрая дейности за оценка, които могат да използват за оценка на учебния процес.</p> <p>Етап 3:</p> <p>След като учителят завърши дейностите може да избере оцени изученото по модула с въпросник.</p>												
<p>Оценка на модула</p>	<p>Въпросник:</p> <ol style="list-style-type: none"> Безопасността на храните е практика само да се гарантира, че храната е правилно приготвена (ВЯРНО или НЕВЕРНО) <ul style="list-style-type: none"> • A = False, безопасността на храните включва няколко различни практики, които гарантират безопасността на нашата храна и времето за готвене. Хранително замърсена е всяка храна, която е била повредена или развалена с мръсотия, микроби или нежелани химикали. (ВЯРНО или НЕВЕРНО) <ul style="list-style-type: none"> • A = Вярно, замърсяването на храната може да бъде опасно, така че е важно да гарантираме, че няма да се развали или повреди от неправилно боравене или готвене. Безопасно е да съхранявате сурово месо с варено месо, тъй като и двете са протеинови хранителни продукти. (ВЯРНО или НЕВЕРНО) <ul style="list-style-type: none"> • A = FALSE Никога не е безопасно да смесвате сурово месо с варено месо, тъй като можете да замърсите готовата за консумация храна с бактерии от суровата храна. Какво трябва и не трябва да се прави при замърсяване на храни <p>1. Плъзнете това, което трябва да направите върху ДА, плъзнете нещата, които не трябва, върху НЕ</p> <table border="1" data-bbox="555 1198 1401 1675"> <thead> <tr> <th data-bbox="555 1198 978 1249">НАПРАВЕТЕ</th> <th data-bbox="978 1198 1401 1249">НЕ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="555 1249 978 1357">Мийте редовно ръцете си</td> <td data-bbox="978 1249 1401 1357">Оставете храната навън за повече от два часа</td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 1357 978 1498">Почистете готварските повърхности преди и след готвене</td> <td data-bbox="978 1357 1401 1498">Смесете сурова храна с варена или готова за консумация храна</td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 1498 978 1675">Поддържайте хладилника си на правилната температура</td> <td data-bbox="978 1498 1401 1675">Използвайте една и съща дъска за рязане на сурово месо и готова за консумация храна.</td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Ако не сте сигурни къде да съхранявате определени хранителни продукти, какво трябва да направите?</p> <table border="1" data-bbox="555 1787 1522 1989"> <tbody> <tr> <td data-bbox="555 1787 1034 1890">Направете предположение и се надявайте на най-доброто</td> <td data-bbox="1034 1787 1522 1890">Проверете етикета на продукта за информация</td> </tr> <tr> <td data-bbox="555 1890 1034 1989">Съхранявайте го в хладилника, само за да е безопасно</td> <td data-bbox="1034 1890 1522 1989">Съхранявайте го на рафта, за да можете да го държите под око</td> </tr> </tbody> </table>	НАПРАВЕТЕ	НЕ	Мийте редовно ръцете си	Оставете храната навън за повече от два часа	Почистете готварските повърхности преди и след готвене	Смесете сурова храна с варена или готова за консумация храна	Поддържайте хладилника си на правилната температура	Използвайте една и съща дъска за рязане на сурово месо и готова за консумация храна.	Направете предположение и се надявайте на най-доброто	Проверете етикета на продукта за информация	Съхранявайте го в хладилника, само за да е безопасно	Съхранявайте го на рафта, за да можете да го държите под око
НАПРАВЕТЕ	НЕ												
Мийте редовно ръцете си	Оставете храната навън за повече от два часа												
Почистете готварските повърхности преди и след готвене	Смесете сурова храна с варена или готова за консумация храна												
Поддържайте хладилника си на правилната температура	Използвайте една и съща дъска за рязане на сурово месо и готова за консумация храна.												
Направете предположение и се надявайте на най-доброто	Проверете етикета на продукта за информация												
Съхранявайте го в хладилника, само за да е безопасно	Съхранявайте го на рафта, за да можете да го държите под око												

3. Можете да поставите свареното месо обратно върху същата дъска, която е използвана, когато е било сурово, тъй като е същия вид месо (ВЯРНО или НЕВЕРНО)

- А = НЕвярно, варено и сурово месо никога не трябва да се смесват, в идеалния случай трябва да имате дъска за рязане на сурови меса и една за варени меса и двете трябва да бъдат почистени веднага след като приключат с употребата им.

4. Плъзнете и пуснете дъски за рязане (DRAG and DROP)

Плъзнете правилната храна върху правилната дъска за рязане (в правилния ред)

					
Сурова риба	Зеленчуци	Салати и плодове	Сурово месо	Млечни продукти	Сготвено месо

1. На етикета на храната за какво се отнася kcal?

Количеството мазнини, съдържащи се в храната	Колко енергия има захарта в храната
Броят на калориите, съдържащи се в храната	Количеството тегло, което ще качите след изяждане на храната

2. Защо използването на сапун е важно при миене на ръцете или почистване на хранителни повърхности и прибори?

Сапунът помага за премахване и отблъскване на микроби и мръсотия	Сапунът оставя приятен аромат, който ви напомня, че нещата са чисти
Сапунът премахва триенето	Сапунът убива бактериите незабавно по ръцете и приборите ви, така че не е нужно да използвате вода

Резюме

Кратко обобщение на ключовите точки в рамките на модула

Хигиената и безопасността на храните са полезни умения, от които всички се нуждаем през живота си. Като ангажираме учениците с хигиена на храната на

ранен етап, можем да развием техните житейски умения и да им дадем основите, които са им необходими.

Хигиената на храните е широко обхватна тема, с много различни форми на информация, които съществуват и често са нарушени или не се използват правилно при научаването ѝ „от начало до край“. Учителите могат да приемат основното учебно съдържание, съдържащо се в този модул, да го развият и да надградят знанията на ученика за безопасността на храните и да им предоставят не само въведение, но и дейности, които развиват знанията им в областта.

Всички аспекти на безопасността на храните са еднакво важни и от жизненоважно значение е да се научим да свеждаме до минимум рисковете от замърсяване на храните. Да пазаруваме храна и да гарантираме, че я купуваме в срок на годност, за да бъдем защитени и да намалим отпадъците на храна, как да готвим и приготвяме храна безопасно. Заедно с това да се научим да четем етикетите на храните и личната хигиена в кухнята.